BEZPŁATNY DODATEK.

RODZINA

PISMO POŚWIĘCONE WYCHOWANIU I NAUCE DOMOWEJ.

Numer 11. Niedziela, dnia 24-go maja. Rok 1914

PRZEZ BOLEŚĆ I MIŁOŚĆ.

OBRAZEK Z ŻYCIA NAPISAŁ JÓZEF ROGOSZ

(Ciąg dalszy.)

XIV.

Skończyłam lat czternaście.

Gdym jechała do klasztoru, z żalu za domem, za swoimi, z łez nie osychałam, a kiedy drzwi klauzuralne zatrzasnęły się za memi plecami, strach był we mnie wielki; chętnie byłabym się w ziemię zapadła, byle nie iść okropnym korytarzem, na którego końcu wyobraźnia dziecięca pokazywała mi długie pasmo udręczeń...

A jednak wszystko minęło, wszystko przetrwałam. Życie, które zdaleka wydawało mi się przerażającem, gdym mu się bliżej przypatrywała, okazało się wcale znośnem, nawet przyjemnem. I kiedy mi nareszcie powiedziano, że ukończywszy szkoły klasztorne z dobrym postępem, wrócę już do domu z tatusiem, który właśnie po mnie przyjechał, w pierwszym momencie z wielkiej radości w dłonie klasnęłam, lecz po chwili łza w oku mi się zakręciła. Żal mi było mateczki, która miłością prowadziła mnie przez to sześciolecie, żal zakonnic, koleżanek, między niemi najbardziej Maryni, żal mego stoliczka i krzesełka, żal tego łóżeczka, na którem do poduszki niejedną łzę wylałam, żal mi nawet było tych murów wysokich, czarnych, ponurych, których sam widok dawniej grozą mnie przejmował.

O serce ludzkie, ty nigdy nie zbadana tajemnico.

Mateczka, na kilka godzin przed moim odjazdem wezwała mnie do swojej celi i posadziwszy obok siebie, zaczęła mi mówić o Bogu i świecie, o rodzinie i społeczeństwie, o obowiązkach człowieka i kobiety. Mateczka, za lat młodszych, żyła na świecie szerokim, była żoną szczęśliwą i miała dzieci kilkoro; ale niespodziewanie zaczęły w nią bić pioruny. Mąż zginął, dzieci wymarły, została sama; wtedy bez żalu wzięła rozbrat ze światem, przywdziała suknię zakonną i żyła już tylko dla Boga i dla cudzych dzieci... Ale ponieważ znała świat, jego potrzeby, miłości, walki, szaleństwa i zawody, więc głębiej niż ktokolwiek inny odczuwała ludzkie pragnienia, dla błądzących była pobłażliwa, a zaś dla tych, którzy wśród życia odmętów dobrowolnie cnoty pełnili, miała żywą miłość i szczere uznanie.

Mówiła do mnie podniośle, prawie z natchnieniem, a kiedym jej słów w skupieniu ducha słuchała, zdawało mi się, że rosa ożywcza pada na moją duszę, dodając jej hartu i otuchy.

Gdy skończyła, wzięła mnie za głowę i, w oczy patrząc, zapytała:

— Powiedz mi, Kaziu, bardzo się cieszysz, że do świata wracasz?

Nie wiedziałam, co na to odpowiedzieć. W tej chwili tak mi było przyjemnie obok mateczki, że świat niczem mnie wtedy ku sobie nie pociągał. Ona, czas jakiś poczekawszy, znów spytała:

— Przyznaj mi się, dziecię... wszak wiesz, że pragnę twego szczęścia.

— Tęsknię do rodziny — szepnęłam.

— A więcej do nikogo?

Wahałam się prawdę wyznać.

— A do ludzi nie? — napierała.

— Może i do nich...

Mateczka po dłuższej przerwie znów spytała:

— A jak sądzisz, do życia klasztornego nie miałabyś powołania?

Uśmiechnęłam się na to. Mateczka głową potrząsła.

— Rozumiem cię, moje dziecię... Przyszłaś do nas ze świata i do niego wracasz... Taka jest wola Boża i nie nam przeciw niej się buntować. Prócz tego życie wśród ludzi nęci cię ku sobie, bo jest to dzieło bardzo ciekawe, którego znasz tylko tytuł. Ale jak książka, chociażby z zewnątrz najponętniejsza, po przeczytaniu budzi niekiedy niesmak, nawet obrzydzenie, tak i życie światowe, moje dziecko, gdy mu się z bliska a uważnie przypatrzymy, gdy wychylimy pełną czarę goryczy, którą nam podaje, traci czasem dla nas wszelki urok i staje się prawie ciężarem. Jakże miło dla duszy zbolałej, nie mającej już ani czego żałować ani do czego tęsknić, znaleźć wtedy zacisze, do którego gwar świata nie dolatuje, gdzie myśl stroskana może się skupić a ból serca ukoić. A o ileż znów milszym staje się pobyt w takim zakątku, gdzie mimo oderwania od świata, możemy czy to chorych pielęgnować, czy dzieci uczyć. Opuszczamy ludzi wszelako jedynie na to, by dla ich dobra tem gorliwiej pracować. Idź więc w świat, moje dziecię, pracuj, walcz i cierp, takie są życia nędze i potrzeby, ale gdybyś kiedy, czego nie daj Boże, czuła się znużona, znękana, złamana, gdybyś zapragnęła spokoju i serce zbolałe chciała wyleczyć z ran przez świat zadanych, wtedy pomnij, że masz we mnie matkę, w tym oto

klasztorze swój dom, gdzie acz niewidzialna, będziesz mogła dla ludzkości cała się poświęcić, za co Bóg twoją boleść ukoi.

To rzekłszy objęła mnie, do piersi przytuliła i w tym uścisku macierzyńskim hartowała mego ducha jeszcze lepiej, niż słowami. A kiedy ramiona rozwarła, zsunęłam się do jej nóg, by łzami dziękczynnemi zmyć ręce i stopy mojej najlepszej przyjaciółki.

— Niech cię Bóg prowadzi!

To były jej ostatnie słowa.

Pożegnanie z koleżankami nastąpiło w mieście, nie w klasztorze. Opuszczały one razem ze mną pensyonat, a że rodzice nasi zjechali się jednego dnia, więc w hotelu, w którym stanęli, gwarno było i wesoło. Ileż tam w ciągu kilku godzin wypowiedziało się przyrzeczeń, zaklęć, przysiąg! Przy pożegnaniu byłyśmy głęboko przekonane, że koleżeńskie nasze stosunki nigdy nie ustaną, że do końca życia będziemy utrzymywały żywą korespondencyę, że przyjaźń na ławach szkolnych zawarta, przetrwa wszelkie burze i próby. Ileż w tem było pięknej ułudy! Prąd życia nas rozdzielił, czas młode piersi wyziębił, obowiązki przykuły każdą do ogniska domowego, nowe horyzonty przed nami się rozwarły, ze związków młodocianych zostało tylko wspomnienie...

Wszystko mija, ach, wszystko...

Nadłużej i najczulej żegnałam się z Marynią. Z tą serdeczną dzieweczką nie mogłam się rozstać bez płaczu.

— A pamiętaj pisać do mnie jak najprędzej, bo gdybym tydzień listu od ciebie nie otrzymała, pogniewałabym się na zawsze! — kilkakrotnie mi powtórzyła.

— Napiszę — odrzekłam — wszakże pod warunkiem, że mi zaraz odpowiesz.

— Natychmiast! Ja lubię niezmiernie listy odbierać i pisać, ale nie zapominaj, że lubię tylko długie, bardzo długie, na cztery strony z dodatkami na marginesach. Odpiszę ci tedy niewątpliwie, chyba, że będę tak zajęta, iż nie znajdę jednej wolnej chwili.

— Mogłożby tak być?

— Czemu nie? Wyobraź sobie, Kaziu, że się ktoś o mnie stara, że się oświadczył, że codzień przyjeżdża, że idę zamąż i robię wyprawę, więc czy miałabym wtedy czas?

— Ty już myślisz o małżeństwie? — zapytałam.

— A o czem lepszem mam myśleć?

— Ale w twoim wieku...

— Proszę cię, Kaziu, tylko mnie nie obrażaj! — wesoło zawołała. — Według prawa kanonicznego panna czternastoletnia może iść zamąż, a ja, dzięki Bogu, zaczęłam już rok piętnasty, prócz tego szkoły ukończyłam z dobrym postępem. Żeby się tylko trafił jaki przystojny kawaler a mama pozwoliła, chwilibym się nie namyślała.

— Może się spełnią twoje życzenia! — odrzekłam, całując ją w buzię rumianą.

— Daj Boże i to jak najprędzej!

Stefcia, bo i ta przyszła nas pożegnać, mniej była wylana. Całowała nas — chłodno; żegnała — ceremonialnie; przyrzekała o nas pamiętać — nieszczerze. I widać było, że przyszła do hotelu nie tyle dla nas, co dla naszych rodziców, aby ich poznać, a może jeszcze więcej dla naszych braci i kuzynów, bo i ci się pozjeżdżali. Sznurowała usta, robiła uwagi złośliwe, wyciągała na słowa, a kiedy miałam już odjeżdżać, rzekła na pożegnanie:

— A pamiętaj mi donieść, kiedy będzie twój ślub. Gotowam na wesele przyjechać.

— Ja się zamąż jeszcze nie wybieram.

— Nie udawaj skromnisi... Wiedzą sąsiedzi, jak kto siedzi.

Jej słów nie zrozumiałam.

— Życzę ci szczęścia, chociaż, jeśli mam prawdę wyznać, nie widzę go w tym związku — szybko dalej mówiła. — On blondyn, ty brunetka: para niedobrana. Mężczyzna powinien być brunet, bo on jest upostaciowaną siłą, a zaś kobieta niech będzie blondynką, gdyż ona jest samą miłością.

— Skoro takie masz przekonanie, więc prawdopodobnie radziłabyś każdemu blondynowi, żeby się nigdy nie żenił.

— Niekoniecznie... Blondyn może wziąć blondynkę. Stefcia była blondyną.

— A za jakiego ty wyjdziesz? — zapytałam.

— Tylko za bruneta. A jeśli z tobą stanie się jak przewiduję, nie zapomnij uwiadomić mnie o dniu twego ślubu, bym mogła przyjechać w roli zawodzącej płaczki nad parą niedobraną.

Czemu ona mnie prześladuje, czemu zawsze musi coś przykrego powiedzieć?

Okręciła się kilka razy w miejscu jak wrzeciono, uśmiechnęła się złośliwie, raz jeszcze skinęła mi ręka na znak pożegnania i znikła za drzwiami.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

POŻYWIENIE LUDZKIE DAWNIEJ A DZIŚ.

W ciągu długiego szeregu wieków kuchnia ludzka uległa wielkim przeobrażeniom. Jakże daleko jesteśmy od epoki, kiedy pierwotni mieszkańcy ziemi dla zaspokojenia głodu spożywali na surowo mięso upolowanych zwierząt, nie znali bowiem jeszcze sztuki rozniecania ognia. Upodobanie w tym przysmaku trwało bardzo długo; bohaterowie opowieści poetycznych starożytnego poety Homera, zabiwszy wołu, wyrywali dymiące trzewia i zjadali je bez uprzedniego gotowania. Człowiek jaskiniowy, współczesny mamutowi, rozkoszował się szpikiem, o czem świadczą liczne rozłupane kości, znajdowane w pieczarach. W epoce kamiennej jadłospis musiał być bardzo urozmaicony, gdyż na dnie jezior, nad któremi wznosiły się mieszkania na palach, znajdujemy, oprócz szczątków ryb i zwierząt, rozmaite ziarna zbożowe. Do przysmaków ówczesnych należało mięso żubra, łosia, rena, niedźwiedzia i bobra. To ostatnie było dawane w Niemczech do końca XVIII-go wieku, szczególniej ogon bobrowy uchodził za wyborną potrawę. Żubr stał się taką rzadkością, że nikt go już nie jada, reny z ociepleniem się klimatu przeniosły się na północ, szynki niedźwiedzie i pieczone łosie są wielką osobliwością.

Z wprowadzeniem chrześcijaństwa znikło ze stołów mięso końskie, bardzo cenione przez dawnych Germanów, i dopiero po upływie kilkunastu wieków zjawiło się znowu na targach. Może kiedyś wejdą znowu w modę borsuki, podawane w średnich wiekach jako pieczyste, wydry nadziewane tymiankiem, wiewiórki przyrządzane jak sarna, łabędzie, czaple, bąki i pawie, które w epoce feudalnej były zawsze ozdobą uczty, a rycerze przysięgali na pawia spełnić jaki czyn bohaterski.

Podstawą pożywienia w naszych czasach jest mięso, dla wysokich cen nie zawsze dostępne dla klas uboższych. Drożyzna jego w Anglii naprowadziła spekulantów na myśl sprowadzania go z Australii i południowej Ameryki, gdzie na bujnych pastwiskach ho-

dują się olbrzymie stada owiec i wołów, na które niema zbytu. W Australii zabijano najtłuściejsze barany dla skóry i tłuszczu jedynie, a mięso używano jako nawóz.

Już w r. 1862 przywożono stamtąd soloną baraninę, zalewaną w baryłkach gorącym tłuszczem, a dopiero w r. 1880 do portu londyńskiego zawinął pierwszy parowiec z ładunkiem 400 zamrożonych baranów. Skoro się przekonano, że mięso, pomimo długiej podróży morskiej, po ugotowaniu smakuje tak samo, jak świeże, a jest o połowę tańsze, ponowiono próbę i następnego roku przywieziono do Anglii 17,200 sztuk zamrożonych baranów. Odtąd handel mrożonem mięsem wciąż wzrasta, w każdem mieście znaczniejszem jest jego skład i robotnik angielski żywi się przeważnie wołowiną i baraniną pochodzącą ze zwierząt, wyhodowanych w Antypodach, o kilkanaście tysięcy mil od Anglii i zabitych 6 lub 9 miesięcy temu. Australia, Nowa Zelandya i La Plata ciągną z tego znaczne zyski. Rocznie wywożą stamtąd więcej, niż 3 miliony centnarów mięsa na 140 okrętach specyalnie urządzonych; każdy statek zabiera od 100 000 do 150 000 sztuk.

Zarżnięte na miejscu woły i barany wiszą przez 36 godzin w lodowni, a po stosownem opakowaniu przenoszone bywają na okręty, zaopatrzone w przyrządy do utrzymywania w komorach temperatury od 12 do 14% niżej zera. Po przybyciu na Tamizę łodzie przewożą mięso do wielkich składów nadbrzeżnych, gdzie może pozostać kilka tygodni, a nawet miesięcy bez żadnej szkody.

Zwiedzenie takiego gmachu jest rzeczą bardzo ciekawą. Wchodzi się tam przez dach, żeby ciepłe powietrze z zewnątrz nie mogło się przedostać do środka. Olbrzymie windy wciąż ładują zarżnięte barany i ćwierci wołowiny z łodzi, stojących na Tamizie; z drugiej strony, od ulicy, w ten sam sposób spuszczają mięso na wozy lub do wagonów. W komorach oświetlonych elektrycznością panuje temperatura podbiegunowa; sufit i ściany, na których wiszą sztuki zmarznięte na kamień, pokryte są grubą warstwą szronu, połyskującego jak srebro. Wszędzie widać rury także z wierzchu obmarzłe. W pięciopiętrowym budynku może się pomieścić naraz 250 000 baranów.

W jaki sposób wytwarza się tam temperatura tak niska? Przejdźmy do sali maszyn buchającej żarem, a wnet poczujemy ostrą woń amoniaku i oto zagadka rozwiązana. Dziesięć ton amoniaku, rozprowadzonego rurami po całym gmachu, obniża w nim temperaturę do 14% niżej zera.

Ostatniemi laty, oprócz wołowiny i baraniny, zaczęto w ten sam sposób sprowadzać z Australii i Ameryki króliki, drób i ryby. Dzięki przyrządom oziębiającym wszystko przychodzi w stanie zupełnie świeżym i w smaku niepodobna rozróżnić mięsa australskiego od angielskiego.

Dzięki postępom nauki roast-beef australski w Londynie nie jest osobliwością, lecz zato ziemię jadalną można chyba zaliczyć do potraw nadzwyczajnych.

Podróżnicy zauważyli zwyczaj jedzenia ziemi w Kamerunie i na Złotem Wybrzeżu w Afryce w Nowej Kaledonii i wśród krajowców południowej i środkowej Ameryki, jak również na wyspach Zondzkich i na półwyspie indo-chińskim. W muzeum Trocadero w Paryżu można oglądać łakotki, wyrabiane z ziemi jadalnej w kształcie lalek, owoców i t. p. W okolicach Tonkinu przyrządzane są w postaci tabliczek, suszonych na słońcu, lub gotowanych, albo pieczonych, skutkiem czego nabierają pięknej barwy czerwonej. Rozbiór wykazał, że jest to spoista, tłusta glina, pozbawiona piasku i przylegająca do języka. Zawiera nieco żelaza, azotu, kwasu fosforowego i amoniaku; pierwiastków pożywnych nie znaleziono w niej wcale.

W Europie, podczas lat głodowych zdarzało się, że ludzie w braku innych pokarmów, jedli ziemię. W Irlandyi, kiedy przepadły kartofle, lud mieszał mąkę ze sproszkowanym torfem, który zawiera pewne pierwiastki organiczne. W Norwegii podczas nieurodzaju wieśniacy także żywią się ziemią, która zawiera różne szczątki roślinne. Pewien profesor (czytaj: szarlatan) amerykański ogłosił niedawno, że wyleczył się ze wszystkich chorób za pomocą zażywania błota, które stanowi środek terapeutyczny pierwszego rzędu. Szczególniej błoto z nad brzegów Missuri miało być nader skuteczne; profesor sprzedawał je w małych pudełeczkach.

Częstokroć uprzedzenie wyklucza z naszego jadłospisu potrawy skądinąd smaczne; kot naprzykład ma mięso bardzo delikatne, tak utrzymują Paryżanie, którzy jedli go podczas oblężenia w roku 1870—1871. Złośliwi utrzymują, że i teraz sporą domieszkę kociego mięsa możnaby znaleźć w rozmaitych kiełbasach i serdelkach, spożywanych przez ludzi z wielkim apetytem. Podobno zupa z niekształtnego kangura jest przysmakiem pierwszorzędnym, a mięso jego nie ustępuje wołowinie; najlepszy ma być ogon, tak przynajmniej zaświadczają podróżnicy, którzy go próbowali.

Pewien naturalista francuski wydał niedawno w Paryżu obiad, który pod względem oryginalności przewyższył wszystkie uczty, o jakich się słyszało. Podano najpierw zupę z aligatora: goście uznali, że jest wyborna i podobna w smaku do żółwiowej, Równe powodzenie miały skrzela rekina z sosem; delikatniejsze były niż turbot; polędwica z lwa została zjedzona z wielkim apetytem, a nad nogą słoniową wszyscy wpadli w zachwyt, żałując Lukullusa, że nie znał takiego przysmaku. Zamiast wina goście pili napój indyjski, rodzaj odwaru z ryżu, migdałów, rodzynków i pistacyi. Pogłoska nic nie wspomina, czy ten szczególny obiad wyszedł biesiadnikom na zdrowie.

WODA KOLOŃSKA.

Roku 1709 osiadł w Niemczech włoski kupiec, imieniem Giovanni Maria Farina.

Był on wynalazcą wody kolońskiej i stworzył znaną dynastyę. Jak większa część produktów, mających kiedyś zawładnąć rynkiem świata, tak i woda kolońska miała bardzo skromne początki.

Kramarz z Domo d'Osola opuścił swe rodzinne miasteczko, mając lat 35, żeby poszukać szczęścia nad brzegami Renu. Sprzedawał on mydła, pachnidła, oraz inne artykuły toaletowe, które sprowadzał z Włoch. W skromnym sklepie w Kolonii, na Juelichsplatz, miał też nowe perfumy, których sposób wyrabiania zachowywał w tajemnicy. Nadał im imię miasta, w którem się osiedlił, żeby sobie zjednać przychylność swych przybranych ziomków.

Wiele lat upłynęło, zanim rozgłos wynalezionego produktu przekroczył granice prowincyi nadreńskiej. Wojna siedmioletnia i przechód wojska francuskiego nadały wynalazkowi temu rozgłos europejski. Oficerowie Richelieu'go i Soubise'a mieli sobie za punkt honoru stawać na polu bitwy upudrowani i uperfumowani. Daleko więcej chodziło im o korzystny wygląd ich osób, aniżeli o obronę od nieprzyjaciela.

Przez nich woda kolońska znalazła wstęp do salonów wersalskich; stamtąd zaś przeszła ta woda do Francyi całej i wogóle do całego świata cywilizowanego.

Jan Maria Farina żył dosyć długo, żeby patrzeć na tryumf swego wynalazku. Umarł on w roku 1766, mając około 80 lat. Synowiec odziedziczył po nim majątek jego i sekret.

Ten spadkobierca pierwszego z Farinów prowadził fabrykę na Juelishsplatz do roku 1792. Zostawił on trzech synów: Jana-Chrzciciela, Jana-Maryę i Karola-Antoniego. Teraźniejszy szef firmy, Johann Maria Farina, jest wnukiem Karola - Antoniego. Jego wspólnikiem jest Johann Maria Herman, który pojął za żonę wnuczkę Jana Chrzciciela.

Od roku 1709 tylko 10 osób zostało wtajemniczonych w sekret wyrabiania prawdziwej wody kolońskiej. Żadna tajemnica stanu nie była ściślej strzeżona.

Wchodzimy do gmachu, w którym przechowany jest przepis na wodę kolońską, skreślony ręką pierwszego z Farinów. Dokument ten, którego, rozumie się, nie pokazano nam, spoczywa w kubku kryształowym, ten zaś znajduje się w skrzynce, zamkniętej na trzy zamki. Następnie odnajdujemy pokój, który służył wynalazcy za pracownię. Stoi tam jeszcze ogromna maszyna, w której mieszane są olejki przy pomocy korby. Mechanizm jej przypomina maszynę do wyrabiania masła. Cała ta część gmachu jest zbudowana z kamieni i żelaza i zabezpieczona podwójnemi drzwiami. Wchodząc do tej fabryki, spostrzega się starą skrzynię z rzeźbionego drzewa, opatrzona kurkami. Skrzynia ta służyła niegdyś do napełniania flaszek. Małe jej rozmiary przypominają skromne początki domu Farinów.

Piwnice są niemniej warte widzenia, jak laboratoryum. Są one podzielone grubemi murami na pojedyńcze cele, żeby w danym razie uniemożliwić szerzenie się pożaru. Do każdego przedziału wchodzi się jedynie z wierzchu. W przedziałach tych stoją obecnie wielkie kufy, napełnione wodą kolońską.

Kufy te są wyrabiane z drzewa cedrowego, które się sprowadza wprost z Libanu. Pnie przywiezione do Marsylii, tamże przerabiane są na beczki. Drzewo cedrowe jest najlepsze do przechowywania perfum, jako wyjątkowo ścisłe i niedopuszczające żadnej woni do zawartych w niem cieczy.

Naczynia cedrowe nie puste przychodzą do Kolonii, lecz napełnione spirytusem francuskim. Alkohol ten pochodzi z destylacyi jagód winnych, kupowanych w okolicy Narbonny. Tamże znajduje się filia firmy Farina. Inne spirytusy, jako mniej dobre, nie nadają się do otrzymywania zupełnie czystego produktu. W piwnicach fabryki na Juelichsplatz stoją beczki, mające przeszło 50 lat. Pękają one często, należy więc bezustanku czuwać nad niemi.

Sposób przerabiania alkoholu na wodę kolońską jest bardzo prosty. Do beczki, w połowie napełnionej alkoholem, wlewa się esencye i olejki, poczem dopełnia się ją wodą. Po upływie czternastu dni zmieszanie się jest całkowite, oddziaływanie chemiczne także dokonane i pozostaje tylko ściągnąć ciecz. Na dnie naczynia zostają zielonkawe drożdże, które mają być wybornym środkiem przeciw reumatyzmowi.

Esencye i olejki, których mieszanie pozostało dotąd nieprzeniknioną tajemnicą, są przechowywane w małych okrągłych naczyniach z blachy cynkowanej, które znów mają powłokę drewnianą. Zawartość każdego z tych naczyń liczą przynajmniej 1500 marek.

Zdaje się, że woda kolońska jest tem lepsza, im dłużej się wystoi. W piwnicach na Juelichsplatz znajdują się flaszki, sięgające roku 1750. Zazwyczaj nie czeka się naturalnie 200 lat ze sprzedażą. Przeciętnie woda jest sprzedawana po upływie sześciu miesięcy od jej zrobienia.

MODLITWA.

O święty Boże! pod nasz dom,
Węgielny podłóż głaz,
By nie uderzył weń niezgody grom
W ten wielki czas!...

O nie szczędź, Panie, nie szczędź cudu,
Niech miłość jad niezgody zmoże!
Daj nam gorącą miłość ludu
O Święty Boże!

O Święty Boże! niezgód wąż
Hańba narodu — srom!
Staniemy — jako jeden mąż
Budować — dom!...

Pójdziemy wszyscy nosić cegły
W rozumnej silnych dusz pokorze,
By ręce zdrową krwią nabiegły,
O Święty Boże!

Dziś serce — jeszcze wielka rana,
Lecz — niech nie kusi nas bezdroże...
A.... będzie przyszłość w imię Pana!
O Święty Boże!

Dla domu i gospodarstwa.

— **Lep na muchy.** Na wsi, szczególniej gdy dom jest blisko obór lub inspektów, muchy są istną plagą. Ustrzedz się ich można po części, otwierając okna tylko bardzo rano do jakiej ósmej godziny i po zachodzie słońca.

Oprócz tego trzeba je tępić różnemi sposobami, papiery trujące niszczą ich dużo, ale od takich much i drób się truje, więc najlepszy jest lep. — Kupić w składzie aptecznym kalafonii, np. kawałek wielkości cytryny, potłuc ją na drobno i rozpuścić w tygielku już do tego użytku przeznaczonym. Gdy kalafonia na małym ogniu już jest rozpuszczoną, dodać 2 łyżki stołowe oliwy i trochę miodu. Brać kawałki papieru i pędzlem po środku papieru smarować. Muchy papier prędko obsiądą, ten razem do środka zwinąć i spalić. Sposób to tani i prędki.

— **Od moli.** Wziąć kawały tektury smołowcowej, nią wykładać dna i boki pak, kufrów, gdzie mają być futra przechowane. Trzeba też po bardzo starannem wytrzepaniu i oczyszczeniu futer i wełnianych rzeczy — posypać je proszkiem perskim, kołnierze i całe futro przekładać papierem *drukowanym*, tego mole nie lubią.

Gdy ubranie złożone, każdą sztukę futra osobno zawinąć szczelnie w prześcieradło. Duże dywany po trzepaniu i oczyszczeniu posypać proszkiem perskim i ściśle zwinąć oba końce i dokładnie obwinąć drukowanemi papierami. Postawić w kącie, o ile można w ciemnym pokoju. Od czasu do czasu skropić końce dywanów po papierach, zwyczajną terpentyną.